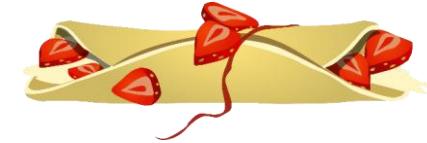


MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 2 au 27 février 2026



Semaine 6	Lun 2/02 - MENU VEGETARIEN	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Salade d'endives aux noix	Salade de pomme de terre	Velouté de carottes
Plat principal	<u>omelette</u>	Poisson du marché	spaghetti bolognaise	Poulet aux épices	Blanquette de veau
Accompagnement	<u>poêlée de légumes</u>	Fondue de poireaux et blé		Chou braisé	Riz
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	Brie	petit suisse	Morbier	<u>Fromage blanc</u>
Dessert	Crêpes au sucre	Clémentines		Flan patissier	Poire
Semaine 7	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	Ven 13/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Radis d'hiver	Salade chinoise	Potage de potiron et pois chiche	œuf mayonnaise (I)	Céleri et carotte en fayonnaise
Plat principal	Emincé de dinde	sauté de porc sauce aigre douce	gigot rôti	brandade de poisson pdt et légumes	Lasagnes aux légumes
Accompagnement	<u>quinoa et carottes</u>	Riz cantonais	haricots verts	salade verte	comté
Produit laitier	Saint Nectaire		camembert	crème chocolat	banane poêlée
Dessert	Orange	Boule de coco	poire		
Semaine 8	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	Ven 20/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée	carottes râpées	quiche lorraine	salade verte emmental	salade de pâtes	potage de légumes
Plat principal	sauté de porc	steak de bœuf	poisson du marché	filet de poulet rôti	pizza
Accompagnement	pâtes (B)	poêlée de pomme de terre et haricot vert	purée de céleri	petits pois	chèvre
Produit laitier	<u>yaourt nature</u>	cantal	produit laitier intégré dans l'entrée	brie	pommes
Dessert		clémentines	gâteau au chocolat	crêpe	
Semaine 9	lundi 23 février 2026	Mar 24/02 - MENU VEGETARIEN	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Entrée	velouté de panais et poires	cake aux olives	betterave râpées	saucisson sec (I)	<u>salade verte et feta</u>
Plat principal	bœuf braisé	chili aux légumes	saucisses	poulet rôti	poisson pané
Accompagnement	coquillettes	petit suisse	gratin de courges	duo de carotte et navet	frites
Produit laitier	gouda	kiwi	Fromage blanc	Tomme des Charentes (B/L)	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	Orange			gâteau aux amandes	pommes au four

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio Produits fabriqués localement Origine des viandes : France OU Union Européenne UE

Produits de saison



Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard



